

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
“VICENTE LEÓN”**



**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN DESARROLLO DE
SOFTWARE**

Asignatura:

Tendencias Actuales de Programación

Actividad:

Proyecto Grupal de GitHub

Docente:

Ing. Klever Osorio

Integrantes:

- Roberth Andrés Cedeño Castro
- Toaquiza Pucuji Olger Alexander

Fecha:

Lunes 16 de agosto, 2021



1. TEMA

Página web informativa sobre los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

2. OBJETIVO GENERAL

- Determinar la importancia de la cocina patrimonial como un factor de destino turístico de la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Clasificar y determinar la aplicación de cada una de las especerías utilizadas para la preparación de los alimentos tradicionales por los y las vendedores de comida en los diferentes sectores de la ciudad de Latacunga.
2. Identificar la oferta gastronómica típica en el cantón.
3. Difundir la página web para el conocimiento de nuestra cultura reflejada en la gastronomía latacungueña.

4. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación es de gran importancia cultural sobre todo buscando la revalorización de la identidad gastronómica, desde las técnicas utilizadas, los ingredientes propios del lugar, la elaboración de cada plato y sobre todo la historia de cómo llegó a ser parte de la cocina patrimonial de Latacunga.



Solo así se logrará impedir la extinción de la misma, fortaleciendo la cocina patrimonial del cantón. La investigación a realizar ayudará a fortalecer el turismo gastronómico mediante la elaboración de un estudio sobre la gastronomía latacungueña, esto ayudara a los dueños de los establecimientos y locales que prestan servicios alimenticios para que valoren cada plato que conforma el patrimonio cultural del cantón, así esta información se transmitirá a futuras generaciones y esto conlleve que el visitante se sienta a gusto, y finalmente genere ingresos económicos logrando el desarrollo del lugar. La investigación es factible porque se cuenta con un investigador, además de una fuente verificable de información como es el GAD, los propietarios de los establecimientos están totalmente dispuestos a colaborar con la información necesaria para la realización de la misma.

La ejecución de este plan será de gran utilidad para los dueños de los restaurantes que preparan la gastronomía típica y para los pobladores de la matriz del Cantón Latacunga porque esta direccionado al desarrollo y rescate de la cocina patrimonial, formando parte importante del destino turístico y del progreso de los habitantes generando fuentes de trabajo. Con la investigación realizada los beneficiarios serán, los establecimientos y locales que brindan el servicio de alimentación, así como también todos los habitantes y sobre todo los turistas que visita el lugar ya que gracias a la fomentación de la cocina patrimonial se alcanzará el desarrollo económico y turístico del cantón.



5. ANTECEDENTES

La presente propuesta nace de la necesidad de fomentar la gastronomía como un destino turístico y para ello es necesario brindar información adicional a visitantes que llegan al cantón Latacunga y desconocen el valor gastronómico que el mismo posee. Con la información analizada anteriormente servirá de ayuda para potencializar la afluencia de turistas.

Por esa razón se ha desarrollado una página web informativa donde se puede conocer los platos tradicionales de la ciudad de Latacunga brindando también información del lugar donde el usuario puede encontrar ese plato con su respectivo precio, todo esto con la finalidad de ayudar a los visitantes con información variada de la gastronomía latacungueña que se elaboran en los diferentes restaurantes y locales del cantón.

Después de la realización de una profunda investigación sobre temas de cocina patrimonial ya investigados en otros cantones y diferentes provincias del país ya que existen informes que guardan relación con el tema expuesto en esta investigación.

Según (Flores Carrasco, 2016), en su tesis para la obtención del Título de Licenciada en Turismo y Hotelería, de la Universidad Técnica de Ambato, sobre “GASTRONOMIA TIPICA TURISMO CULTURAL, IDENTIDAD GASTRONOMICA, TENDENCIAS CULINARIAS” La gastronomía típica es un punto muy relevante que identifica a los ambateños, no solo en la venta de productos, sino también en la forma de preparación, entonces partiendo de este punto se diría que la gastronomía cultural además de ser rica, debe tener una historia detrás de ella para ser considerada como patrimonio cultural. según (Cujano Guachi, 2016), de la Universidad Técnica de Ambato en su investigación con el tema.





“GASTRONOMIA TIPICA, PRODUCTOS ORGANICOS, ALTERNATIVAS TURISTICAS” La gastronomía es parte fundamental para el desarrollo del destino turístico, y es de gran importancia la utilización de productos orgánicos dentro de la misma, para concientizar de alguna manera a los consumidores de productos pre elaborados e incluir una su dieta productos orgánicos, si bien el turismo trae consigo ideas innovadoras que atraen al turista.

6. MARCO TEORICO

La cocina patrimonial no se trata solamente de la existencia de varios platos típicos de cierto lugar, sino que dentro de ella se encuentran manifestaciones, herencia de saberes, prácticas asociadas con la producción, conservación y consumo de alimentos, lo que contribuye a valorar y conservar la cocina patrimonial. En este punto es necesario definir aquello que se entiende por cocina. Afirma: el termino cocina alude al cuerpo de prácticas relacionadas a la alimentación que es culturalmente elaborado y transmitido a las futuras generaciones. (Hernández, 1999) La cocina patrimonial está siendo cada vez más reconocida como un valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos, no solo es algo que se lleva dentro y se siente, sino que también es necesario expresarlo. El cantón Latacunga cuenta con una variada y deliciosa riqueza culinaria, cabe mencionar que cada producto es nativo del lugar como: la papa, el maíz, habas, lechugas, entre otros y en zonas más cálidas se produce cacao, banano, caña de azúcar y café. Un ingrediente que resulta indispensable para la cocina patrimonial del cantón es la carne de cerdo un animal que ha deleitado con su inigualable sabor el paladar de los latacungueños y de quienes han probado las chugchucas que como ingrediente principal se encuentra al cerdo. La preparación, técnicas, conocimientos, tácticas y la tradición transmitida de generación en generación se consideran como un patrimonio cultural alimentario intangible.





7. DESARROLLO

Para el desarrollo de nuestra página web informativa hemos valorado diferentes aspectos que describiremos a continuación:

- **Cultura**

Es un proceso histórico desde el momento en el que nacemos y es el aporte moral de un pueblo que, a través de los hechos convertidos en testimonios, perviven en el presente constituyéndose como un patrimonio. Esto significa que, la cultura es, pues, educación, formación, desarrollo o perfeccionamiento de las facultades intelectuales y morales del hombre; y en su reflejo objetivo, cultura es el mundo propio del hombre, en oposición al mundo natural, que existiría igualmente aun sin el hombre. (Hernández, 1999). Por estas razones la cultura no es solamente un proceso de la actividad humana, es también el conjunto de maneras de pensar y de vivir, cultivadas que se denominan civilización.

- **Costumbres y Tradiciones**

En términos generales las costumbres son formas de comportamiento, hábitos o tendencias adquiridos con la práctica frecuente de un acto que distinguen un pueblo de otro, sus danzas, fiestas, comida, idioma o artesanías, transmitidos de generación en generación con el tiempo se convierte en tradición. En relación las tradiciones, son costumbres, ideas, valores, normas de conducta, típicos de una comunidad formados históricamente y que son transmitidos quedando como legado que se vuelve esencia porque es una forma de sentir a la comunidad y crear una cultura.





En el artículo I de la República del Ecuador (Constitución de la republica del Ecuador, 2008) reconoce que: Ecuador es un Estado constitucional de derechos y justicia social, intercultural, plurinacional y laico. Los recientes desarrollos en el campo de las costumbres y tradiciones han estimulado la necesidad de incluir, la identidad, las costumbres y las celebraciones indígenas, como un medio para la educación no solo en las familias sino también en el campo institucional. Garantizar una educación intercultural para todas y todos los ciudadanos, en todos los niveles y modalidades, y con pertinencia cultural para comunidades, pueblos y nacionalidades.

- **Festividades**

En cuanto a las festividades son eventos culturales, festejos, agradecimientos, conmemoraciones o formas de honrar determinadas circunstancias, en estos eventos en los que participa una comunidad esto indica la historia de una región, y la forma en la que cada sociedad entiende el mundo. Zabala (2007). Las festividades en la actualidad se enmarcan dentro de la noción de tiempo libre, tiempo de ocio, sobre todo de un momento para conocer otra cultura de forma divertida y responsable. Por otra parte, las fiestas como diferentes manifestaciones sociales, sufren cambios constantes estos han dado paso a la vida moderna. La transformación de las sociedades industriales marcó importantes cambios en las festividades. A pesar de todo, las festividades mantienen su razón de existir eso es algo que no cambiara con facilidad.





- **Sabiduría Popular**

La sabiduría popular se trata de la memoria de los pueblos, prueba y error de los antepasados una colección de dichos, enseñanzas, recetas y remedios, medicinas alternativas, historia oral que fue construida y difundida a través de la experiencia repetida de las personas y que se transmite de generación en generación Un investigador realizo estudios de naturaleza Fito terapéutica rescatan la importancia del conocimiento ancestral de plantas con propiedades curativas por parte de las comunidades locales. El 80% de las personas dependen de medicinas tradicionales para mejorar su salud, el 85% de las cuales incluyen el uso de extractos de plantas. Organización Mundial de la Salud (2015).

- **Recetas Típicas**

El campo de las recetas típicas se trata de una descripción ordenada de un procedimiento culinario histórico que motiva la receta y a su vez las convierte en parte importante de la cultura de un grupo humano, cabe mencionar que las recetas han sido transmitidas a lo largo de la historia de los pueblos a través del tiempo, las maneras de transmisión son de forma oral o escrita, cada recopilación ha sido extraída de libros de cocina y recetarios culinarios en ellos se encuentra una lista de ingredientes, instrucciones, elaboración de un plato o bebida y también los utensilios adecuados para la elaboración del mismo.

Hernández, (2016) Afirma: “Las recetas típicas hacen referencia a una tonalidad de formas de preparar cada alimento con una adecuada manipulación logrando así una mezcla de sabores”. Actualmente se puede adquirir el conocimiento a través de programas de televisión, revistas, periódicos y blogs. Las recetas típicas son elaboradas con productos cultivados en el cantón





Latacunga, existe una amplia variedad de platos como: las chugchucaras, allullas, caldo de gallina, yahuarlocro, tortillas de maíz, morcilla entre otros platos que representan la cultura e historia de una región.

- **Herencia Cultural Intangible**

En términos generales la herencia cultural intangible es un elemento fundamental de la cultura, es difícil de identificar, transmitir y salvaguardar, pero el cuerpo humano, es quien estará presente en artes escénicas, prácticas sociales, rituales eventos festivos, practicas referentes a la naturaleza y artesanías tradicionales permitiendo estudiar el patrimonio de un pueblo.

Así mismo la necesidad de una educación intercultural y transcultural que muestre la procedencia, quienes somos y quienes seremos. Posteriormente existe la necesidad de una historia y cultura que sea transmitida y aprendida por la generación actual. Las prácticas corporales de la herencia intangible están determinadas por el fluir del tiempo, por el carácter temporal de la vida humana. La herencia cultural aun siendo difícil de reconocer, después de lograrlo se podrá valorar y conservarla con el objetivo que las futuras generaciones conozcan su procedencia.

- **Antropología Culinaria**

La antropología culinaria o también llamada antropología de la alimentación es un estudio e interpretación de la alimentación, con factores como: economía, espacio en el que se vive, creencias, género y religión, son los que condicionan a cada ser humano. Es un área que cobra cada vez más importancia, si bien es cierto que la gastronomía es un hecho social total, pero comer no es solo alimentarse existen factores culturales y sociales que influyen en la





alimentación, como consecuencia alimentarse es el proceso que garantiza la reposición de las calorías y las fuerzas gastadas en el trabajo diario.

Pero, aunque comer es alimentarse, es también una manera estética de hacerlo, creando en la elaboración de los alimentos texturas, sabores, olores y composiciones visuales que, aunque es posible que no aumenten necesariamente su carácter nutritivo, si potencia el placer, el goce de comerlos.

En resumen, el sistema culinario está formado por el conjunto de alimentos que una cultura o grupo social los selecciona como comestibles es decir aptos para el consumo humano. Cabe mencionar las características que conforman el sistema como por ejemplo las asociadas con la transformación del alimento, como los principios del sabor o principios culinarios. Estos gustos son característicos del resultado final de la transformación culinaria y son la consecuencia de la combinación de determinadas sustancias que dan este sabor tan particular al plato.

8. CONCLUSIONES

- Un destino turístico depende de muchos elementos para considerarse como tal, Latacunga posee todos estos elementos, pero la gastronomía está ganando terreno turístico, ya que los turistas buscan también probar la cultura de un pueblo a través de su comida la misma que cuenta con una historia, técnicas y un modo de vida.





- Latacunga posee una amplia variedad de platos típicos, pero los más importantes son las

chugchucaras, allullas, caldo de pollo, y tortillas de maíz, cada uno tiene una historia que viene hace tiempo atrás, desde su forma de elaboración hasta aquellas técnicas que marcan la diferencia guardando dentro de ello una identidad intangible.

- Con el fin de establecer la gastronomía como parte fundamental de un destino turístico se ha creado una guía gastronómica donde se presentan los platos típicos de Latacunga, logrando de esta forma promocionar el lugar y su cocina patrimonial.

9. RECOMENDACIONES

- Latacunga capital de Cotopaxi cuenta con atractivos naturales como culturales, y la gastronomía forma parte de esta cultura e identidad, la verdad de platos que posee la hacen digna de ser visitada, pero a través de las fichas varios restaurantes mencionaron que hace falta una mayor promoción por parte de las autoridades, la cocina patrimonial no desaparecerá, pero son pocos los negocios que se dedican de ello a esta práctica que por desgracias genera pocos ingresos.
- Para los dueños de restaurantes que distribuyen platos típicos del cantón darles la oportunidad de que en fechas festivas como en la mama negra, sean por las calles de estos establecimientos, donde por desgracia se cierra el paso a estos lugares y en estas fechas solo hay pérdidas.





Que el gobierno de Latacunga imparta charlas donde se mencione la importancia de la

elaboración de cada plato, para que valoren el mismo como una identidad que ha sobrevivido de generación en generación.

10. BIBLIOGRAFIA

- Hernández Ramírez Macarena, R. B. (2017). Consumo Patrimonial: entre el mercado y la cultura. Chungara, 143 - 153.
- Jaramillo Paz, G. F. (2015). Mapa gastronómico del Cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi. HOSPITALIDAD Y SERVICIOS FACULTAD: GASTRONOMÍA. Recuperado de: <http://repositorio.ute.edu.ec/xmlui/handle/123456789/16045>
- Robles Noroña, L. V. (2019). Guía Gastronómica Ancestral del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi. Ecuador, Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC). Recuperado de: <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/5272>
- CIDIVL. (s/f). RIQUEZA GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE COTOPAXI. Edu.ec. Recuperado el 16 de agosto de 2021, de <https://istvicenteleon.edu.ec/investigacion/2020/06/04/g03/>
- Zeinab, J. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 1187 - 1198.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo Local. PASOS Revis187 - 190ta de Turismo y Patrimonio, 187 - 190.





INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

VICENTE LEÓN

Dirección: Calles Belisario Quevedo 5-01 y General Maldonado Código Postal: 050102 / Latacunga - Ecuador Teléfono: 03-2812-981

Sutori. (s/f). Sutori.com. Recuperado el 16 de agosto de 2021, de

<https://www.sutori.com/story/historia-de-la-cocina-ecuatoriana-->

[UzgxiMiSjXn6zNe7yiSpsgh42](#)



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR,
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

Educamos

con responsabilidad

032 812 981

r.vicenteleon@institutos.gob.ec

www.itsvicenteleon.edu.ec